



Ata

## Menü 1

### Kalte Vorspeisen

- 1 Peynir Ezme, Schafskäse mit Knoblauch und Kräuter gemischt
- 2 Mújver, Zucchini Frikadelle
- 3 Acika, (scharf) Paprikamark mit Wallnüssen
- 4 Soslu Patlican, Gebratene Auberginen in pikanter Tomatensauce
- 5 Patates Salatasi, Kartoffelsalat
- 6 Havuc Ezme, Geriebene & gebratene Möhren mit Knoblauchjoghurt
- 7 Pilaki, Rote Bohnen pikant in Öl
- 8 Humus, Kichererbsen Püree mit Sesampaste

### Warme Vorspeisen

- 9 Sigara Böregi, Teigrollchen gefüllt mit Schafskäse
- 10 Calamares, Tintenfischringe paniert

### Hauptgerichte

- \* Garnelen aus der Pfanne mit Champignons
- \* Lammfilet vom Grill mit Gemüse
- \* Sebzeli Hindi mit Zucchini, Champignons und Kartoffeln aus dem Backofen
- \* Reis

### Dessert

- \* Revani, Grießkuchen mit Himbeeren und Sahne
- \* Baklava, süße Teigblätter mit Wallnüssen, Eis und Sahne

---

€ 36,00



Ata

## Menü 2

### Kalte Vorspeisen

- 1 Peynir Ezme, Schafskäse mit Knoblauch und Kräuter gemischt
- 2 Acili, (scharf) gehackte Tomaten mit Zwiebeln und Tomatenmark
- 3 Sarma, gefüllte Weinblätter
- 4 Patlican Tava, gebratene Aubergine mit Knoblauchjoghurt
- 5 Patates Salatasi, Kartoffelsalat
- 6 Havuc Ezme, geriebene & gebratene Möhren mit Knoblauchjoghurt
- 7 Pilaki, rote Bohnen, pikant in Öl
- 8 Humus, Kichererbsen Püree mit Sesampaste

### Warme Vorspeisen

- 9 Sigara Böregi, Teigröllchen gefüllt mit Schafskäse
- 10 Calamares, Tintenfischringe paniert

### Hauptgerichte

- \* Icli Köfte, Rinderhacksteak mit Schafskäse gefüllt und Reis\*Hindi Sote, Putengeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln in pikanter Rahmsauce
- \* Lammkeule aus dem Backofen mit Zucchini, Kartoffeln und Erbsen
- \* Sebze Tava, verschiedenes Gemüse mit Käse überbacken

### Dessert

- \* Revani, Grießkuchen mit Himbeeren und Sahne oder
- \* Baklava, süße Teigblätter mit Wallnüssen, Eis und Sahne

---

€ 32,00